B14M42.0EU

9000540173

[it] Istruzioni per l’uso 2

it

Indice

Norme di sicurezza ... **3**
Prima del montaggio ... 3
Avvertenze per la sicurezza ... 3
Cause dei danni ... 3
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico ... **4**
Risparmio energetico ... 4
Smaltimento ecocompatibile ... 4
Il nuovo apparecchio ... **4**
Pannello comandi ... 4
Modalità di funzionamento ... 5
Livelli di inserimento ... 5
Accessori ... 5
Prima del primo utilizzo ... **5**
Impostazione dell'ora ... 5
Pulizia dell'apparecchio ... 6
Comandi dell'apparecchio ... **6**
Attivazione dell'apparecchio ... 6
Disattivazione dell'apparecchio ... 6
Orologio elettronico ... **6**
Display orologio ... 6
Contaminuti breve ... 7
Durata di funzionamento ... 7
Fine del funzionamento ... 7
Funzionamento con preselezione ... 8
Impostazione dell'ora ... 8
Riscaldamento rapido ... 8
Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni ... 8
Cottura al forno ... **8**
Cottura al forno in teglie e stampi ... 8
Cottura su più livelli ... 9
Tabelle di cottura per impasti di base ... 9
Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati ... 10
Consigli e suggerimenti ... 11
Cottura arrosto ... **12**
Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio ... 12
Arrosti cotti in stoviglie con coperchio ... 12
Tabella per arrosti ... 13
Consigli e suggerimenti ... 14
Cottura al grill ... **14**
Termogrill ... 14
Grill a superficie variabile ... 15
Yogurt ... **16**
Scongelamento ... **16**
Scongelamento con Aria calda CircoTherm® ... 16
Livello di scongelamento ... 16
Sterilizzazione ... **16**
Cura e pulizia ... **17**
Pulizia dell'esterno dell'apparecchio ... 17
Pulizia del vano di cottura ... 18
Smontaggio e montaggio della porta ... 18
Pulizia dei pannelli della porta ... 19
Pulizia della griglia mobile ... 19
Guasti e riparazioni ... **20**
Sostituzione della lampadina del forno ... 20
Sostituzione della guarnizione della porta ... 20
Servizio di assistenza tecnica ... **21**
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD) ... 21
Pietanze sperimentate ... **21**

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.neff-international.com** e l'eShop **www.neff-eshop.com**

⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui si ceda l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Allacciamento elettrico

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Adulti e bambini non devono assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora,

- non siano nelle condizioni fisiche e mentali adatte o
- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Pericolo di scottature!

Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Possibile fuoriuscita di vapore caldo. Tenere lontano i bambini.

Pericolo di incendio!

Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Spegnere l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

Pericolo di corto circuito!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di bruciature!

Non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente.

Pericolo di scottature!

Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura potrebbero prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Pericolo di scottature!

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura servendosi delle apposite presine.

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Attenzione!

- Non riporre gli accessori sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Se la guarnizione del forno è molto sporca, durante il funzionamento del forno, la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione del forno.
- Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno aperta. Non posare stoviglie o accessori sulla porta del forno.
- Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia. in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

Questa parte contiene consigli per risparmiare energia durante la cottura e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

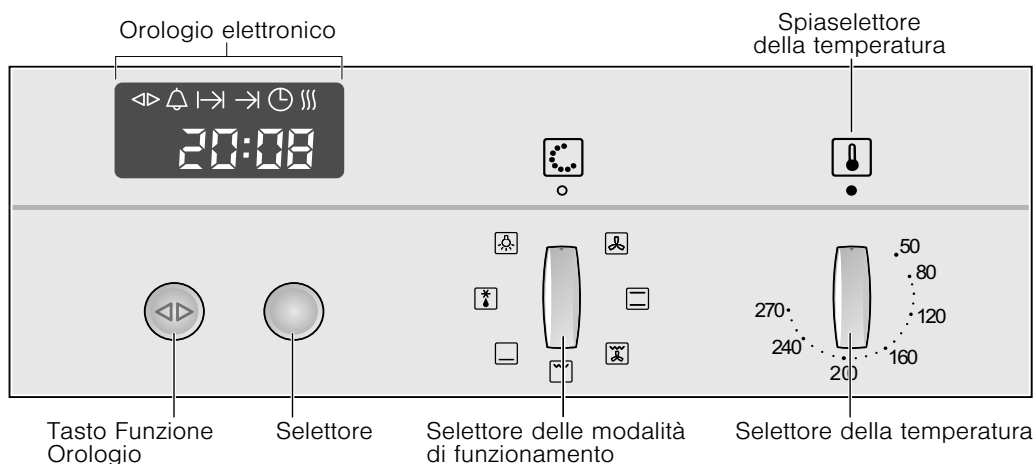
Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni su

- pannello di comando
- modalità di funzionamento
- livelli di inserimento
- accessori

Pannello comandi

Elemento di comando		Tipo di utilizzo
◁▷	Tasto funzione orologio	Scegliere la funzione orologio desiderata o il riscaldamento rapido (vedere il capitolo: Orologio elettronico)
	Selettore	Scegliere le impostazioni all'interno di una funzione orologio o attivare il riscaldamento rapido (vedere il capitolo: Orologio elettronico)
	Selettore delle modalità di funzionamento	Selezionare la modalità di funzionamento desiderata
	Selettore della temperatura	Impostare la temperatura desiderata

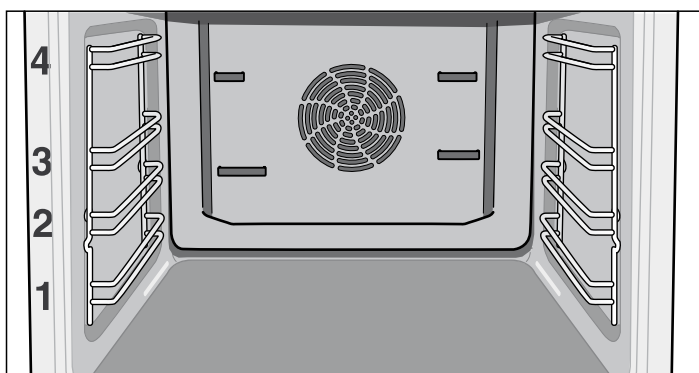
Manopole di regolazione a scomparsa

La manopola e i selettori delle modalità di funzionamento e della temperatura sono a scomparsa. Premere per estrarli e reinserirli.

Modalità di funzionamento

Qui viene presentata una panoramica sulle modalità di funzionamento dell'apparecchio.

Modalità di funzionamento	Utilizzo
Aria calda CircoTherm®	Per la cottura al forno e la cottura arrosto su uno o più livelli
Riscaldamento sup./inf.	Per la cottura al forno e arrosto su un solo livello. Particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa (ad es. torta di ricotta)
Termogrill	Per pollame e porzioni di carne più grandi
Grill superficie grande	Per grandi quantità di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, salsicce)
Riscaldamento inferiore	Per alimenti e prodotti da forno che devono avere una crosta dorata sul fondo. Attivare brevemente il riscaldamento inferiore solo al termine del tempo di cottura.
Livello di scongelamento	Per scongelare in modo delicato porzioni di carne, pane e dolci delicati (ad es. torta alla panna)
Illuminazione del vano di cottura	Agevola la cura e la pulizia del vano di cottura

Livelli di inserimento

Il vano di cottura è provvisto di quattro livelli di inserimento che vengono contati dal basso verso l'alto.

Avvertenza: Per la cottura con Aria calda CircoTherm® non utilizzare il livello di inserimento 2 per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti i seguenti accessori:

Leccarda, smaltata
per la cottura al forno di torte farcite, per arrostire, grigliare e raccogliere i liquidi che gocciolano durante la cottura

Griglia, con bordi
per la cottura al forno in stampi, per arrostire e grigliare

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	Cod. ord.
Set a vapore Mega	N8642X0
Set per la cottura a vapore	N8642X0EU
Leccarda, smaltata	Z1232X0
Leccarda, con rivestimento antiaderente	Z1233X0
Leccarda con griglia inseribile	Z1242X0
Leccarda in vetro	Z1262X0
Teglia per sformati, smaltata	Z1272X0
Teglia, in alluminio	Z1332X0
Teglia, smaltata	Z1342X0
Teglia, con rivestimento antiaderente	Z1343X0
Teglia per pizza	Z1352X0
Griglia, con bordi e apertura	Z1432X0
Griglia, piatta	Z1442X0
Teglia per arrosti, smaltata, in due parti	Z1512X0
Guida tripla a estrazione CLOU	Z1742X1
Guida quadrupla a estrazione CLOU	Z1752X1
Piastra per pane e pizza	Z1912X0
Recipiente per arrosti universale, smaltato	Z9930X0
Dispositivo di protezione per la porta del forno	440651

Avvertenza: Durante l'utilizzo nel forno, teglia e leccarda possono deformarsi. Questo fenomeno è dovuto alle notevoli differenze di temperatura nell'accessorio che possono verificarsi se quest'ultimo è stato riempito solo in parte o se si cuociono alimenti surgelati, come ad esempio la pizza.

Prima del primo utilizzo

Questo capitolo descrive

- come impostare l'ora dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica
- come pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta

Impostazione dell'ora

Avvertenza: Dopo aver premuto il tasto funzione orologio ◁▷ si hanno 3 secondi di tempo per impostare l'ora servendosi del selettore. Se non si fa in tempo, è possibile ripetere l'operazione.

Sul display orologio lampeggia 0:00.

1. Premere brevemente il tasto funzione orologio ◁▷ per accedere alla modalità d'impostazione.
   I simboli ◁▷ e ⊙ si accendono. Sul display orologio compare 12:00.
2. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.
   Dopo 3 secondi, l'impostazione viene acquisita automaticamente.

Modifica dell'ora
Per modificare l'ora in un secondo tempo, premere ripetutamente il tasto funzione orologio ◁▷ finché non vengono visualizzati nuovamente i simboli ◁▷ e ⊙. Modificare l'ora con il selettore.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta.

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
2. Togliere tutti i resti dell'imballaggio (ad es. pezzettini di polistirolo) dal vano di cottura.
3. Pulire gli accessori e il vano di cottura con una soluzione di lavaggio calda (vedere il capitolo: Cura e pulizia).
4. Attivare il riscaldamento sup./inf. ⊟ a 240 °C per 30 minuti.
5. Quando si è raffreddato, risciacquare il vano di cottura con soluzione alcalina di lavaggio calda.
6. Pulire l'apparecchio all'esterno con un panno morbido, umido, e una soluzione alcalina di lavaggio.

Comandi dell'apparecchio

Questo capitolo descrive

- come accendere e spegnere l'apparecchio
- come selezionare una modalità di funzionamento e la temperatura

Attivazione dell'apparecchio

1. Ruotare il selettore della modalità di funzionamento fino a impostare quella desiderata.
2. Ruotare il selettore della temperatura fino a impostare quella desiderata.

Mentre l'apparecchio si scalda, e a ogni riscaldamento successivo, si accende la spia 🌡.

Disattivazione dell'apparecchio

1. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su ○.
2. Riportare il selettore della temperatura su ●.

Dopo lo spegnimento, la ventola può continuare a funzionare.

Orologio elettronico

Questo capitolo descrive

- come impostare il contaminuti
- come spegnere automaticamente l'apparecchio (durata e fine del funzionamento)
- come accendere e spegnere automaticamente l'apparecchio (funzionamento con preselezione)
- come impostare l'ora
- come attivare il riscaldamento rapido

Display orologio

Tasto Funzione Orologio   Selettore

	Funzione orologio	Tipo di utilizzo
🔔	Contaminuti breve	È possibile utilizzare il contaminuti come timer per le uova o per la cucina. L'apparecchio non si accende e non si spegne automaticamente
|→|	Durata di funzionamento	L'apparecchio si spegne automaticamente al termine della durata di funzionamento impostata (ad es. 1:30 ore)
→|	Fine del funzionamento	L'apparecchio si spegne automaticamente in un dato momento (ad es. 12:30)
	Funzionamento con preselezione	L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente. La durata e la fine del funzionamento sono combinate
⏲	Ora	Impostazione dell'ora
≋	Riscaldamento rapido	Ridurre il tempo di riscaldamento

Avvertenze

- Se viene impostata una funzione orologio l'intervallo di tempo aumenta quando vengono impostati valori elevati (ad es. durata di funzionamento fino a 1:00h di minuto in minuto, superiore a 1:00h 5 minuti).
- Se si attivano le funzioni orologio contaminuti breve 🔔, durata di funzionamento |→|, fine del funzionamento →| e funzionamento con preselezione, terminate le impostazioni, l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo 🔔 o →| lampeggia. Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere il tasto funzione orologio ◁▷.
- Premere sempre solo brevemente il tasto funzione orologio ◁▷ per selezionare una funzione orologio. Si hanno poi 3 secondi di tempo per impostare la funzione orologio selezionata. Dopodiché si esce automaticamente dalla modalità d'impostazione.

Attivazione e disattivazione del display orologio

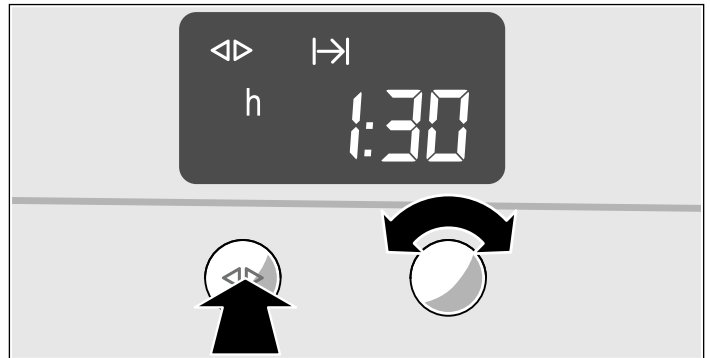
1. Tenere premuto il tasto funzione orologio ◁▷ per 6 secondi.
   Il display orologio si spegne. Se una funzione orologio è attiva, il simbolo corrispondente rimane acceso.
2. Premere brevemente il tasto funzione orologio ◁▷.
   Il display orologio si accende.

Contaminuti breve

1. Premere il tasto funzione orologio ◁▷ finché non si illuminano i simboli ◁▷ e 🔔.
2. Impostare la durata servendosi del selettore (ad es. 5:00 minuti).
   L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo mostrata l'ora e il contaminuti inizia a scorrere.

Durata di funzionamento

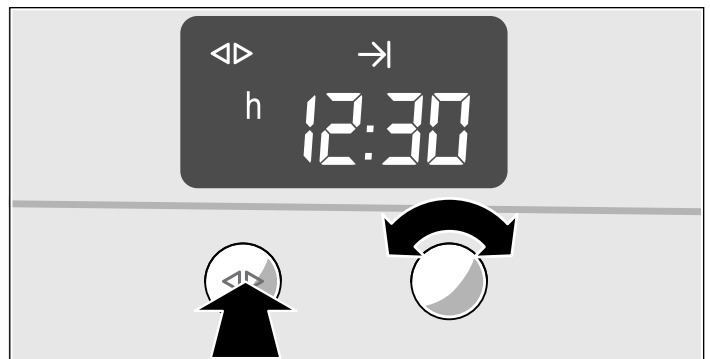
Spegnimento automatico dopo una durata impostata.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
   L'apparecchio scalda.
2. Premere il tasto funzione orologio ◁▷ finché non si illuminano i simboli ◁▷ e |→|.
3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettore (ad es. 1:30 ore).
   L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo visualizzata l'ora e la durata di funzionamento impostata inizia a scorrere.

Al termine della durata di funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente.

1. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione o
2. Premere il tasto funzione orologio ◁▷ per arrestare la funzione orologio.

Fine del funzionamento

Spegnimento automatico in un dato momento.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
   L'apparecchio scalda.
2. Premere il tasto funzione orologio ◁▷ finché non si illuminano i simboli ◁▷ e →|.
3. Mediante il selettore impostare la fine del funzionamento (ad es. 12:30).
   L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo visualizzata l'ora.

Al momento impostato per la fine del funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente.

1. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione o
2. Premere il tasto funzione orologio ◁▷ per arrestare la funzione orologio.

Funzionamento con preselezione

L'apparecchio si accende automaticamente e si spegne al momento impostato per la fine del funzionamento. Combinare le funzioni orologio durata di funzionamento e fine del funzionamento.

Fare attenzione a non lasciare troppo a lungo gli alimenti deperibili nel vano di cottura.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
   L'apparecchio scalda.
2. Premere il tasto funzione orologio ◁▷ finché non si illuminano i simboli ◁▷ e |→|.
3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettore (ad es. 1:30 ore).
   L'impostazione viene registrata automaticamente.
4. Premere il tasto funzione orologio ◁▷ finché non si illuminano i simboli ◁▷ e →|.
5. Mediante il selettore impostare la fine del funzionamento (ad es. 12:30).
   L'apparecchio si spegne e attende il momento appropriato per riaccendersi (nell'esempio alle 11:00). Al momento impostato per la fine del funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente (12:30).
6. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione o
7. Premere il tasto funzione orologio ◁▷ per arrestare la funzione orologio.

Impostazione dell'ora

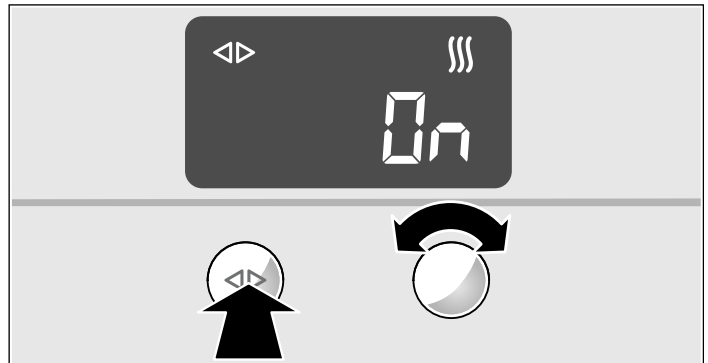
È possibile modificare l'ora solo se non è attiva alcuna funzione orologio.

1. Premere il tasto funzione orologio ◁▷ finché non si illuminano i simboli ◁▷ e ⊙.
2. Impostare l'ora servendosi del selettore.
   L'impostazione viene registrata automaticamente.

Riscaldamento rapido

Con la modalità di funzionamento Aria calda CircoTherm® ⊛ è possibile ridurre il tempo di riscaldamento se la temperatura impostata è superiore a 100 °C.

Avvertenza: Durante il riscaldamento rapido, non posizionare alcun alimento nel vano di cottura finché non è acceso il simbolo ≋.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
   L'apparecchio scalda.
2. Premere il tasto funzione orologio ◁▷ finché non si illuminano i simboli ◁▷ e ≋ e sul display orologio non compare OFF.
3. Girare il selettore verso destra.
   Sul display orologio viene visualizzato On e si illumina il simbolo ≋. Il riscaldamento rapido viene attivato.

Al raggiungimento della temperatura impostata il riscaldamento rapido si spegne. Il simbolo ≋ si spegne.

Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni

1. Per verificare le proprie impostazioni, premere il tasto funzione orologio ◁▷ finché non si illumina il simbolo desiderato.
2. Se necessario, correggere le impostazioni con il selettore.
3. Se si desidera annullare le proprie impostazioni, girare il selettore verso sinistra e riportarlo sul valore iniziale.

Cottura al forno

Questo capitolo contiene informazioni su

- Stampi e teglie da forno
- Cottura su più livelli
- Cottura degli impasti di base più comuni (tabella di cottura)
- Cottura dei prodotti pronti surgelati e delle pietanze fresche (tabella di cottura)
- Consigli e suggerimenti per la cottura al forno

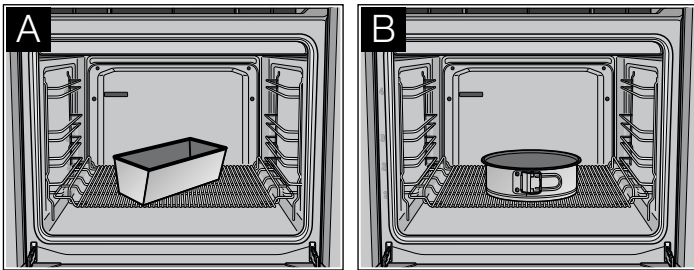
Avvertenza: Per la cottura con Aria calda CircoTherm® ⊛ non utilizzare il livello di inserimento 2 per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

Cottura al forno in teglie e stampi

Stampi per dolci

Si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata e quelli in vetro prolungano il tempo di cottura e i dolci non si dorano uniformemente. Se si desidera cuocere al forno con stampi in lamiera stagnata e Riscaldamento sup./inf. ⊟, si consiglia di utilizzare il livello di inserimento 1.

Per la cottura al forno su un livello con Aria calda CircoTherm® ⊛ posizionare uno stampo a cassetta sempre diagonalmente (figura A) e uno stampo rotondo sempre al centro della griglia con incavo (figura B).

Teglie

Si consiglia di utilizzare esclusivamente teglie originali, in quanto queste si adattano in modo ottimale al vano di cottura e alle modalità di funzionamento.

Inserire sempre la teglia o la leccarda con cautela fino all'arresto e fare attenzione che la smussatura sia sempre rivolta verso la porta del forno.

Per dolci ricchi di succo si consiglia di utilizzare la leccarda, in modo da non sporcare il vano di cottura.

Cottura su più livelli

Per la cottura su più livelli utilizzare di preferenza le teglie e inserirle contemporaneamente.

Fare attenzione perché sui diversi livelli i pasticcini potrebbero dorarsi a velocità diversa. I pasticcini posti sul livello più alto si dorano più rapidamente e possono essere estratti prima.

Se nella cottura al forno su due livelli si desidera utilizzare sia una teglia sia una leccarda, inserire la teglia al livello di inserimento 3 e la leccarda al livello 1.

Tabelle di cottura per impasti di base

I valori indicati nella tabella sono indicativi e validi per teglie smaltate o stampi scuri. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di pasta e anche a seconda dello stampo.

I valori relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.

Per il primo tentativo, si consiglia di impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

Se si segue una ricetta personale, prendere in considerazione le indicazioni per alimenti simili nella tabella.

Osservare le avvertenze sul preriscaldamento riportate nella tabella.

	Aria calda CircoTherm®			Riscaldamento sup./inf.	
Impasto di base	**Livello di inserimento**	**Temperatura in °C**	**Durata della cottura in minuti**	**Livello di inserimento**	**Temperatura in °C**
Impasto fluido					
Dolci in teglia farciti	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Stampo a cerniera/a cassetta	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180
Pasta frolla					
Dolci in teglia con copertura asciutta, ad es. granella	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Dolci in teglia con guarnizione cremosa, ad es. farcitura alla panna	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Stampo a cerniera, ad es. torta di ricotta	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*
Impasto per Pan di Spagna					
Rotolo di Pan di Spagna	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
Pan di Spagna (6 uova)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Pan di Spagna (3 uova)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Pasta lievitata					
Dolci in teglia con copertura asciutta, ad es. granella	1	160 - 170	40 - 55	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Corona e treccia lievitata (500 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Stampo a cerniera	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Stampo da budino	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Preriscaldare il forno

Pasticcini	Aria calda CircoTherm® Livello di inserimento	Aria calda CircoTherm® Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Riscaldamento sup./inf. Livello di inserimento	Riscaldamento sup./inf. Temperatura in °C
Pasta lievitata	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Meringhe	1	80	100 - 130	3	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Pasta sfoglia	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
Pasta bigné	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
Impasto fluido, ad es. muffin	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Pasta frolla, ad es. biscottini al burro	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-
	1 + 3+ 4	130 - 140*	20 - 25	-	-

* Preriscaldare il forno

Pane/pagnotte	Aria calda CircoTherm® Livello di inserimento	Aria calda CircoTherm® Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Riscaldamento sup./inf. Livello di inserimento	Riscaldamento sup./inf. Temperatura in °C
Pagnotte	1	220*	10 - 20	2	240*
Panfocaccia	1	220*	15 - 20	2	240*
Empanada	1	180*	30 - 40	3	200*
Impasto per pane 750 - 1000 g					
Cottura finale	1	220*	35 - 40	2	220*
Impasto per pane 1000 - 1250 g					
Cottura iniziale	1	220*	10 - 15	2	240*
Cottura finale	1	180	40 - 45	2	200
Impasto per pane 1250 - 1500 g					
Cottura iniziale	1	220*	10 - 15	2	240*
Cottura finale	1	180	40 - 50	2	200

* Preriscaldare il forno

Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati

Avvertenze

- Per i prodotti surgelati utilizzare la leccarda
- Quando si cuociono prodotti a base di patate surgelati, coprire la leccarda con carta da forno o carta speciale assorbigrassi
- Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata
- Non disporre le patate fritte una sull'altra
- Trascorsa la metà del tempo di cottura, girare i prodotti a base di patate surgelati
- Condire i prodotti a base di patate surgelati solo al termine della cottura
- Disporre le pagnotte ben distanziate l'una dall'altra. Non metterne troppe su una sola teglia
- Non utilizzare prodotti surgelati che presentino bruciature da freddo.
- Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati
- Rispettare le istruzioni del produttore.

I valori indicati nella tabella sono indicativi e validi per teglie smaltate. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di pasta e anche a seconda dello stampo.

Per il primo tentativo, si consiglia di impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

Se si segue una ricetta personale, prendere in considerazione le indicazioni per alimenti simili nella tabella.

Osservare le avvertenze sul preriscaldamento riportate nella tabella.

Pietanze	Aria calda CircoTherm®			Riscaldamento sup./ inf.	
	Livello di inseri-mento	Tempera-tura in °C	Durata della cot-tura in minuti	Livello di inseri-mento	Tempera-tura in °C
Pizza, fresca	1	190 - 210*	20 - 30	2	210 - 230*
	1 + 3	170 - 190	35 - 45	-	-
Focaccia	1	190 - 210*	15 - 25	2	210 - 230*
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	2	200 - 220
Crostata	1	180 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	1	170 - 190*	45 - 55	2	180 - 200*
Gratin di patate (patate crude)	1	180 - 200	50 - 60	2	200 - 220
Strudel, surgelato	1	190 - 210	35 - 45	3	180 - 200
Pizza, surgelata					
Pizza con fondo sottile	1	180 - 200	10 - 20	3	210 - 230
	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Pizza con fondo spesso	1	180 - 200	20 - 30	3	180 - 200
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Prodotti a base di patate					
Patate fritte	1	190 - 210	15 - 25	3	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Crocchette	1	180 - 200	15 - 25	3	180 - 200
Rösti di patate (involtini di patate ripieni)	1	180 - 200	15 - 25	3	180 - 200
Prodotti da forno					
Panini o baguette da riscaldare, precotti	1	180 - 200	5 - 15	3	190 - 210
Pagnotte/baguette, surgelate	1	180 - 200	5 - 15	3	180 - 200
Pagnotte/baguette, precotte, surgelate	1	180 - 200	10 - 20	3	190 - 210
Brezel da cuocere, surgelati	1	170 - 190	15 - 20	3	170 - 190
Polpette/crocchette, surgelate					
Bastoncini di pesce	1	180 - 200	15 - 20	3	200 - 220
Hamburger di verdure	1	180 - 200	20 - 30	3	180 - 200

* Preriscaldare il forno

Consigli e suggerimenti

Il dolce è troppo chiaro	Controllare il livello di inserimento. Verificare se è stato utilizzato il recipiente consigliato per la cottura. Collocare lo stampo sulla griglia e non sulla teglia. Se il livello di inserimento e il tipo di recipiente usato sono corretti, prolungare la durata di cottura o aumentare la temperatura.
Il dolce è troppo scuro.	Controllare il livello di inserimento. Se il livello di inserimento è corretto, accorciare la durata di cottura o ridurre la temperatura.
Il dolce nello stampo non è cotto in modo uniforme	Controllare il livello di inserimento. Controllare la temperatura. Fare in modo che lo stampo non si trovi immediatamente davanti ai fori di uscita dell'aria sulla parete posteriore del vano di cottura. Controllare che la posizione dello stampo sulla griglia sia corretta
Il dolce nella teglia non è cotto in modo uniforme	Controllare il livello di inserimento. Controllare la temperatura. Nella cottura su più livelli, togliere le teglie dal forno in tempi diversi. Nella cottura dei pasticcini, controllare che grandezze e spessori siano uguali
Il dolce è troppo secco.	Impostare una temperatura leggermente più elevata e un tempo di cottura più breve.

Il dolce è troppo umido all'interno.	Impostare una temperatura leggermente inferiore. Nota: non è possibile abbreviare i tempi di cottura mediante temperature più elevate (l'esterno viene cotto, l'interno resta crudo). Scegliere un tempo di cottura più lungo e lasciar riposare l'impasto del dolce più a lungo. Mettere meno liquido nell'impasto.
In caso di dolci molto umidi, ad es. torte alla frutta, nel vano di cottura si forma molto vapore che condensa sulla porta	Aprendo brevemente e con attenzione la porta (1 o 2 volte, più spesso in caso di tempi di cottura più lunghi) si può far uscire il vapore dal vano di cottura e ridurre notevolmente la formazione di condensa.
Una volta prelevato dal forno il dolce si sgonfia	Utilizzare meno liquido per l'impasto. Scegliere un tempo di cottura più lungo oppure impostare una temperatura leggermente inferiore.
Il tempo di cottura indicato non è corretto	Nel caso di pasticcini, controllare la quantità posta sulla teglia e fare in modo che non siano a contatto tra loro.
Al termine della cottura il prodotto surgelato è dorato con intensità diversa	Controllare che i prodotti surgelati non siano dorati in modo disomogeneo già prima della cottura. La doratura non uniforme si mantiene anche dopo la cottura.
I prodotti congelati non si colorano, non sono croccanti o le indicazioni relative ai tempi non sono esatte	Rimuovere il ghiaccio dai prodotti surgelati prima della cottura. Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati
Risparmio energetico	Preriscaldare solo quando è indicato nella tabella di cottura. Utilizzare stampi scuri, perché assorbono meglio il calore. Sfruttare il calore residuo e, in caso di tempi di cottura piuttosto lunghi, spegnere il forno 5 - 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

Cottura arrosto

Questo capitolo contiene informazioni su

- la cottura arrosto in generale
- la cottura arrosto in contenitore aperto
- la cottura arrosto in contenitore chiuso
- la cottura arrosto di carne, pollame e pesce (tabella di cottura arrosto)
- Trucchi e consigli per la cottura arrosto

⚠ Rischio di incidenti a causa di stoviglie non resistenti al calore!

Utilizzare esclusivamente stoviglie concepite per la cottura al forno.

Per la cottura arrosto con Aria calda CircoTherm® non utilizzare il livello di inserimento 2 per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio

Per questo tipo di arrosti utilizzare una stoviglia senza coperchio.

Quando si utilizza il tipo di cottura riscaldamento sup./inf. girare l'arrosto a circa metà o due terzi del tempo di cottura.

Cottura nella leccarda

Durante la cottura arrosto nella leccarda si forma del sugo che si può utilizzare come base per una salsa gustosa.

Diluire il sugo dell'arrosto con acqua calda, brodo, vino o simili. Portarlo a bollitura, aggiungere amido di mais, assaggiare, salare di conseguenza e, se occorre, filtrarlo.

Nella cottura arrosto nella leccarda è possibile cuocere contemporaneamente anche un contorno (ad es. verdure).

In caso di arrosti di dimensioni ridotte, invece della leccarda utilizzare una stoviglia per arrosti più piccola. Disporla direttamente sulla griglia.

Cottura arrosto nella leccarda con griglia con incavo

Collocare la griglia con incavo nella leccarda e inserirle insieme allo stesso livello di inserimento.

A seconda del tipo e della grandezza dell'arrosto, per carne e pollame molto grassi versare nella leccarda da ⅛ fino a ¼ di litro d'acqua.

Durante la cottura arrosto il liquido nel recipiente evapora. Se necessario, aggiungere altro liquido caldo.

Cottura arrosto nella leccarda con teglia per arrosti

La teglia riduce l'accumulo di sporco nel vano di cottura. Collocare la teglia per arrosti nella leccarda e inserirle insieme allo stesso livello di inserimento.

Gocce di grasso e sugo dell'arrosto si raccolgono nella leccarda.

Arrosti cotti in stoviglie con coperchio

Per questo tipo di arrosti utilizzare una stoviglia con coperchio. Questo tipo di cottura si addice particolarmente alla preparazione di brasati.

Mettere l'arrosto nella stoviglia. Aggiungere acqua, vino, aceto o simili per il brodo del brasato. Coprire con il coperchio appropriato e inserire la stoviglia sulla griglia nel vano di cottura.

Durante la cottura arrosto il liquido nel recipiente evapora. Se necessario, aggiungere altro liquido caldo.

Tabella per arrosti

La durata della cottura e la temperatura dipendono dalle dimensioni, dallo spessore, dal tipo e dalla qualità dell'arrosto.

In generale vale quanto segue: quanto più grande è l'arrosto, tanto minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Cospargere con grasso la carne magra oppure rivestirla con striscioline di speck.

I valori riportati nella tabella sono indicativi e si riferiscono alla preparazione di arrosti in stoviglie senza coperchio. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di arrosto e anche a seconda della stoviglia da forno utilizzata.

Per il primo tentativo, impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

Al termine della durata di cottura, lasciare riposare l'arrosto per circa 10 minuti nel vano di cottura spento e chiuso. La durata indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

I valori indicati nella tabella si riferiscono alla preparazione di alimenti introdotti nel forno freddo e di carne appena tolta dal frigorifero.

	Aria calda CircoTherm®			Riscaldamento sup./inf.	
Pietanza da arrostire	**Livello di inserimento**	**Temperatura in °C**	**Durata della cottura in minuti**	**Livello di inserimento**	**Temperatura in °C**
Polpettone da 500 g di carne	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Maiale					
Costata	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Filetto, medio (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Arrosto con cotenna (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
Arrosto con cotenna (2,5 kg)	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Arrosto, venato senza cotenna, ad es. collo (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Arrosto, venato senza cotenna, ad es. collo (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Arrosto magro (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
Arrosto magro (2 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Manzo					
Filetto, medio (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rostbeef, al sangue (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Stufato (1,5 kg)**	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Stufato (2,5 kg)**	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Vitello					
Arrosto/petto di vitello (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Arrosto/petto di vitello (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Stinco	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Agnello					
Cosciotto disossato	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Lombata con osso	1	180 - 190*	40 - 50	2	200 - 220*
Lombata disossata	1	180 - 190*	30 - 40	2	200 - 220*
Pollame					
Pollo, intero (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Anatra, intera (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Oca, intera (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2***	180 - 200
Selvaggina					
Arrosto/cosciotto di capriolo, disossato (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Arrosto di cinghiale (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Arrosto di cervo (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Coniglio	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200

* Preriscaldare il forno

** Cucinare lo stufato in contenitore chiuso

*** Per gli alimenti spessi, utilizzare il livello di inserimento 1

Pietanza da arrostire	Aria calda CircoTherm®		Durata della cottura in minuti	Riscaldamento sup./inf.	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C		Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pesce					
Pesce, intero (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
Pesce, intero (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Preriscaldare il forno
** Cucinare lo stufato in contenitore chiuso
*** Per gli alimenti spessi, utilizzare il livello di inserimento 1

Consigli e suggerimenti

Crosta troppo spessa e/o arrosto troppo asciutto	Ridurre la temperatura o accorciare il tempo di cottura. Controllare il livello di inserimento.
Crosta troppo sottile	Aumentare la temperatura oppure, al termine della cottura, accendere brevemente il grill.
La carne è rimasta cruda all'interno	Togliere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura. Prolungare il tempo di cottura. Controllare la temperatura all'interno dell'arrosto con un termometro per carne.
Il vapore acqueo nel vano di cottura si deposita sulla porta dell'apparecchio	Nel corso della cottura il vapore si asciuga. In caso di vapore eccessivo aprire brevemente e con cautela la porta dell'apparecchio, in modo da eliminarlo più velocemente.

Cottura al grill

Questo capitolo contiene informazioni su

- la cottura al grill
- il Termogrill
- il grill a superficie variabile

Attenzione!

Danni ai mobili causati dall'uso del grill con la porta dell'apparecchio aperta: Le superfici dei mobili adiacenti sono state danneggiate dal forte calore. Lasciare chiusa la porta dell'apparecchio durante la messa in funzione del grill.

Avvertenze

- Per la cottura al grill utilizzare sempre la griglia e la leccarda
- Collocare la griglia nella leccarda e inserirle entrambe al livello di inserimento indicato nella tabella grill.
- Collocare sempre la pietanza da grigliare al centro della griglia.
- Quando si cuociono al grill più porzioni di carne, fare in modo che le fette dello stesso tipo di carne abbiano all'incirca lo stesso spessore e lo stesso peso.

Termogrill

La modalità Termogrill è particolarmente adatta per pollame o carne (ad es. arrosto di maiale con la cotenna), che deve risultare croccante.

Girare la pietanza da grigliare dopo circa la metà o i due terzi del tempo di cottura.

Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali e le cosce, per consentire al grasso di colare.

A seconda della pietanza da grigliare, nella cottura al Termogrill sulla griglia il vano di cottura può sporcarsi molto. Pulire perciò il forno dopo ogni utilizzo per evitare che lo sporco possa bruciare e incrostarsi.

Le indicazioni contenute nella tabella sono valori indicativi e validi per leccarde smaltate con griglia. I valori possono variare in base al tipo e alla quantità di pietanza da grigliare.

Per il primo tentativo, impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

Al termine della durata di cottura, lasciare riposare la pietanza per circa 10 minuti nel forno spento e chiuso. La durata indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

I valori indicati si riferiscono alla preparazione di alimenti introdotti nel forno freddo e di carne appena tolta dal frigorifero.

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata del grill in minuti
Roastbeef, medio (1,5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media	2	170 - 190	120 - 150
Maiale			
Arrosto di maiale con cotenna	2	170 - 190	140 - 160
Stinco di maiale	2	180 - 200	120 - 150

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata del grill in minuti
Pollame (non ripieno)			
Mezzo pollo (1 - 2 pezzi)	2	210 - 230	40 - 50
Pollo, intero (1 - 2 pezzi)	2	200 - 220	60 - 80
Anatra, intera (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Petto d'anatra	3	230 - 250	30 - 45
Oca, intera (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160
Petto d'oca	2	160 - 180	80 - 100
Cosciotto d'oca	2	180 - 200	50 - 80

Grill a superficie variabile

Ungere leggermente la pietanza da grigliare con olio, a piacere.

Girare la pietanza da grigliare dopo la metà o i due terzi del tempo di cottura.

I dati riportati nella tabella sono indicativi. I valori possono variare in base al tipo e alla quantità di pietanza da grigliare. Si intendono dall'inserimento nel forno freddo e per carne appena tolta dal frigorifero.

È possibile variare il risultato della cottura cambiando la griglia o la sua posizione:

Posizione della griglia	Tipo di utilizzo
	Inserire la griglia con l'incavo verso il basso nella leccarda: adatto per pietanze che devono risultare ben cotte
	Inserire la griglia con l'incavo verso l'alto nella leccarda: adatto per pietanze che devono risultare al sangue o a cottura media

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata del grill in minuti	Avvertenze
Toast con farcitura	3	220	10 - 15	Il livello di inserimento dipende dallo spessore della farcitura
Verdure	4	270	15 - 20	
Salsiccia	4	250	10 - 14	Incidere leggermente
Maiale				
Bistecche di filetto, cottura media (spessore 3 cm)	4	270	12 - 15	La posizione della griglia può influire sul risultato della cottura desiderato
Bistecche, ben cotte (spessore 2 cm)	4	270	15 - 20	
Manzo				
Fettine di filetto (spessore 3 - 4 cm)	4	270	15 - 20	I tempi di cottura con il grill possono essere ridotti o aumentati in base al livello di cottura desiderato
Tournedos	4	270	12 - 15	
Agnello				
Filetti	4	270	8 - 12	I tempi di cottura con il grill possono essere ridotti o aumentati in base al livello di cottura desiderato
Cotolette	4	270	10 - 15	
Pollame				
Cosce di pollo	3	250	25 - 30	Se si punzecchia la pelle con una forchetta si evita la formazione di bolle durante la cottura al grill
Pezzetti di pollo	3	250	25 - 30	
Pesce				
Bistecche	4	220	15 - 20	I vari pezzi devono avere lo stesso spessore
Cotolette	4	220	15 - 20	
Pesce intero	3	220	20 - 25	

Yogurt

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt in casa. Per farlo, si sfrutta il calore dell'illuminazione del vano di cottura.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti di aggancio, le estensioni telescopiche o il sistema monoguida.
2. Scaldare 1 litro di latte a lunga conservazione (grasso 3,5%) o di latte fresco pastorizzato a 40 °C
oppure
fare bollire una volta 1 litro di latte fresco e farlo raffreddare fino alla temperatura di 40 °C.
3. Aggiungere al latte 150 g di yogurt compatto, mescolare e distribuire in bicchieri o ciotole. Non riempire i recipienti con più di 200 ml ciascuno.
4. Coprire i contenitori pieni con un coperchio adatto o con della pellicola per alimenti.
5. Preriscaldare il forno con il grill superficie grande per 15 minuti a 100 °C.
6. Poi impostare il selettore delle modalità di funzionamento su illuminazione del vano di cottura.
7. Distribuire i contenitori su tutto il fondo del vano di cottura disponendoli alla stessa distanza l'uno dall'altro e chiudere la porta dell'apparecchio.
8. Dopo 8 ore disattivare l'illuminazione del vano di cottura e mettere i contenitori in frigorifero per almeno 12 ore.

Scongelamento

Questo capitolo descrive

- come scongelare gli alimenti con la funzione Aria calda CircoTherm®
- come utilizzare la modalità di funzionamento livello di scongelamento

Scongelamento con Aria calda CircoTherm®

Per scongelare e cuocere prodotti congelati o surgelati utilizzare la funzione Aria calda CircoTherm®.

Avvertenze

- Una volta scongelati, i prodotti congelati e surgelati (soprattutto la carne) richiedono tempi di cottura più brevi rispetto a quelli freschi
- Il tempo di cottura della carne congelata si prolunga del tempo previsto per lo scongelamento
- Prima della cottura scongelare sempre il pollame surgelato in modo da poter rimuovere le interiora
- Cuocere il pesce surgelato alla stessa temperatura di quello fresco
- È possibile introdurre contemporaneamente nel vano di cottura grandi quantità di piatti pronti surgelati a base di verdure in vaschette di alluminio
- Per lo scongelamento su un livello utilizzare il livello di inserimento 1, per quello su due livelli usare i livelli di inserimento 1 + 3
- Attenersi alle indicazioni del produttore degli alimenti surgelati

Piatti surgelati	Temperatura in °C	Durata dello scongelamento in minuti
Prodotti surgelati crudi/ alimenti congelati	50	30 - 90
Pane/pagnotte (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Dolci in teglia surgelati secchi	60	45 - 60
Dolci in teglia surgelati umidi	50	50 - 70

Livello di scongelamento

Con la modalità di funzionamento livello di scongelamento è possibile scongelare dolci particolarmente delicati (ad es. torte alla panna).

1. Attivare la modalità di funzionamento livello di scongelamento.
2. Scongelare il prodotto surgelato per 25 - 45 minuti, a seconda del tipo e delle dimensioni.
3. Estrarre il prodotto surgelato dal vano di cottura e lasciarlo riposare ancora per 30 - 45 minuti.

Per piccole quantità (pezzettini) il tempo di scongelamento si riduce a 15 - 20 minuti e il tempo di riposo a 10 - 15 minuti.

Sterilizzazione

⚠ **Pericolo di lesioni!**

I vasi da conserva con alimenti sterilizzati in modo non corretto possono esplodere. Osservare le avvertenze seguenti:

- Frutta e verdura devono essere fresche e in perfetto stato
- Utilizzare esclusivamente vasi da conserva puliti e integri
- Durante la sterilizzazione nel vano di cottura, non toccare i vasi da conserva

Nel vano di cottura si possono sterilizzare contemporaneamente fino a un massimo di sei vasi da conserva da ½, 1 o 1½ litri con Aria calda CircoTherm®.

Avvertenze

- Nello stesso processo di sterilizzazione, utilizzare esclusivamente vasi da conserva delle stesse dimensioni e con lo stesso contenuto.
- Durante la preparazione e la chiusura dei vasi da conserva curare particolarmente la pulizia.
- Utilizzare esclusivamente guarnizioni in gomma termoresistenti.
- Con questo apparecchio non è possibile sterilizzare i seguenti alimenti: il contenuto di scatolette di latta, carne, pesce oppure paté.

Preparazione della frutta

1. Lavare la frutta e, a seconda del tipo, sbucciarla, rimuovere i semi e tagliarla a pezzetti.
2. Mettere la frutta nei vasi da conserva riempiendoli fino a circa 2 cm dal bordo.
3. Riempire i vasi con uno sciroppo di zucchero schiumato (ca. ⅓ di litro per vasi da 1 litro).

   Per un litro d'acqua:

   - ca. 250 g di zucchero in caso di frutta dolce
   - ca. 500 g di zucchero in caso di frutta acida

Preparazione delle verdure

1. Lavare le verdure, pulirle e tagliarle a pezzetti a seconda del tipo.
2. Mettere le verdure nei vasi da conserva riempiendoli fino a circa 2 cm dal bordo.
3. Riempire subito i vasi da conserva con acqua calda, fatta bollire.

Chiusura dei vasi da conserva

1. Pulire i bordi dei vasi da conserva con un panno umido pulito.
2. Mettere la guarnizione in gomma e il coperchio ancora umidi e chiudere i vasi con una clip.

Avvio della sterilizzazione

1. Inserire la leccarda al livello di inserimento 1.
2. Disporre a triangolo i vasi da conserva senza che si tocchino l'uno con l'altro.

3. Versare nella leccarda ½ litro di acqua calda (ca. 80 °C).
4. Impostare Aria Calda CircoTherm® a 160 °C.
   - Nei vasi da ½ o da 1 litro il contenuto inizia a spumeggiare dopo ca. 50 minuti
   - Nei vasi da 1½ litri il contenuto inizia a spumeggiare dopo ca. 60 minuti

Fine della sterilizzazione

Per frutta, cetrioli e concentrato di pomodoro:

1. Spegnere l'apparecchio appena i vasi da conserva spumeggiano.
2. Lasciare ancora qualche minuto i vasi da conserva nel vano di cottura.
   - Lamponi, fragole, ciliegie o cetrioli: ca. 5 - 10 minuti
   - Altri tipi di frutta: ca. 10 - 15 minuti
   - Concentrato di pomodoro o mousse di mele: ca. 15 - 20 minuti

Per le verdure:

1. Abbassare la temperatura a 100 °C appena i vasi da conserva spumeggiano. Lasciare spumeggiare i vasi da conserva per altri 60 minuti circa nel vano di cottura chiuso.
2. Disattivare l'apparecchio.
3. Lasciare i vasi da conserva nel vano di cottura chiuso ancora per circa 15 - 30 minuti.

Togliere i vasi da conserva

1. Riporre i vasi da conserva su un panno pulito, coprirli e proteggerli dalle correnti d'aria.
2. Rimuovere le clip solo quando i vasi sono freddi.

Cura e pulizia

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cura e pulizia dell'apparecchio
- Detergenti

⚠ Pericolo di corto circuito!

Non pulire l'apparecchio utilizzando detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Attenzione!

Danni alle superfici! Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Non utilizzare pagliette o spugne in lana d'acciaio.

Avvertenza: Si consiglia di procurarsi i prodotti per la cura e la pulizia presso il servizio di assistenza tecnica. Rispettare le istruzioni del produttore.

Pulizia dell'esterno dell'apparecchio

Componente dell'apparecchio/superficie	Detergente/spugna o panno
Superfici in acciaio inossidabile	Applicare un detersivo per piatti reperibile in commercio con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. In caso di sporco resistente utilizzare un detergente per acciaio inossidabile opacizzato.
Superfici smaltate	Applicare un detersivo per piatti reperibile in commercio con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.

Componente dell'apparecchio/superficie	Detergente/spugna o panno
Superfici in vetro	Applicare un detersivo per piatti reperibile in commercio con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.
Pannelli delle porte	Applicare un detergente per vetro o un detersivo per piatti reperibile in commercio con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. Il pannello interno della porta dell'apparecchio è dotato di un rivestimento particolare che riduce la temperatura riflettendo il calore. In questo modo non viene pregiudicata la visibilità attraverso la porta dell'apparecchio. Quando si apre la porta dell'apparecchio, questo strato di rivestimento può avere l'aspetto di una patina chiara. Ciò rappresenta un fenomeno dovuto alle caratteristiche del materiale e non costituisce un difetto di qualità.

Pulizia del vano di cottura

Attenzione!

Danni alle superfici! Non pulire il forno caldo con i detergenti specifici per la pulizia del forno.

Avvertenze

- La produzione dello smalto avviene a temperature molto elevate. Durante questo processo possono generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento.
- I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. La protezione contro la corrosione è tuttavia garantita.

Componente dell'apparecchio	Detergente/spugna o panno
Superfici smaltate	Per agevolare la pulizia, è possibile attivare l'illuminazione del vano di cottura ed eventualmente rimuovere la porta dell'apparecchio. Applicare un detersivo per piatti reperibile in commercio o una soluzione di acqua e aceto con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e detersivo per piatti. In caso di sporco resistente si consiglia di pulire il forno con un detergente apposito in gel, in quanto può essere applicato in modo mirato. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
Guarnizione della porta	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Supporti di aggancio/estensione telescopica	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Accessori	Mettere in ammollo in acqua calda e detersivo e pulire con una spazzola o una spugna, oppure lavare in lavastoviglie.

Pulizia

Per evitare di sporcare il vano di cottura,

- pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo in quanto al successivo riscaldamento lo sporco si brucia ed è più difficile rimuoverlo
- eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume
- se possibile utilizzare Aria calda CircoTherm® ⊛, con questa modalità di funzionamento il vano di cottura si sporca meno
- cuocere i dolci morbidi e molto farciti nella leccarda
- arrostire in stoviglie adatte (ad es. tegame) o in una teglia da forno (vedere capitolo: Accessori)

Smontaggio e montaggio della porta

Per agevolare la pulizia è possibile smontare la porta dell'apparecchio.

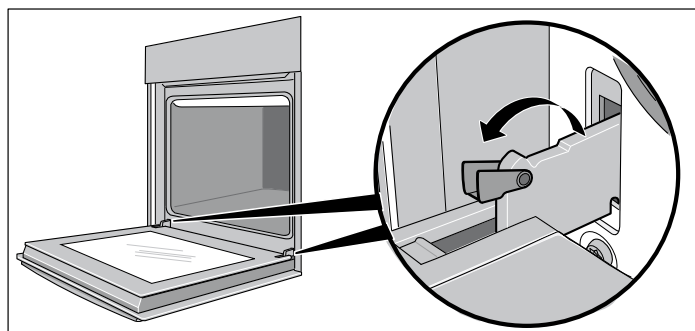
⚠ **Pericolo di lesioni!**

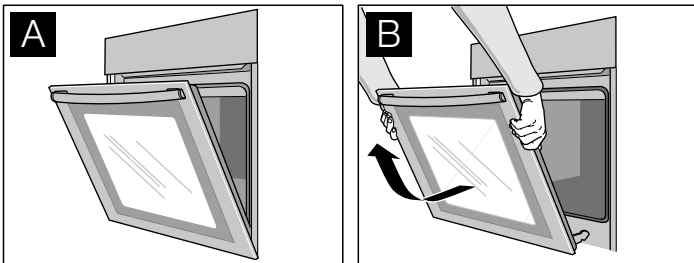
Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Aprire sempre completamente le leve di sbloccaggio delle cerniere per smontare la porta e chiuderle dopo averla rimontata. Non toccare la cerniera.

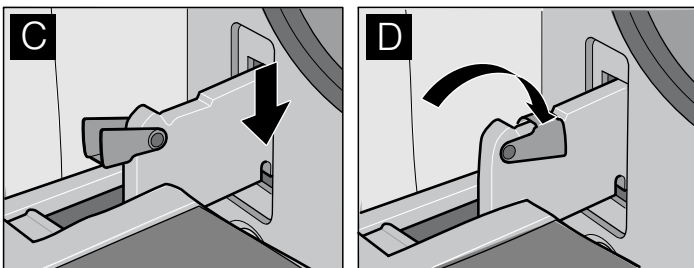
⚠ **Pericolo di lesioni!**

Se la porta dell'apparecchio si è sganciata solo da una parte, non toccare la cerniera poiché potrebbe richiudersi con violenza. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Smontaggio della porta dell'apparecchio

1. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
2. Alzare completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra.

   Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.

3. Chiudere la porta dell'apparecchio finché non si avverte una resistenza (figura A)
4. Afferrarla lateralmente con entrambe le mani, richiuderla leggermente ed estrarla (figura B).

Montaggio della porta dell'apparecchio

1. Inserire le cerniere nei supporti a destra e sinistra (figura C).
   La scanalatura su entrambe le cerniere deve inserirsi completamente.
2. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
3. Richiudere le leve di bloccaggio a destra e sinistra (figura D).

   La porta dell'apparecchio è ben fissata e non può più essere sganciata.
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Pulizia dei pannelli della porta

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere il pannello interno della porta dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di lesioni!

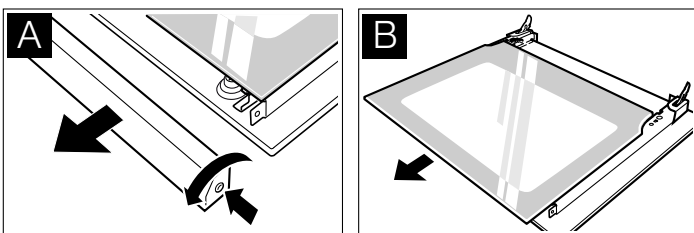
I componenti all'interno della porta dell'apparecchio possono essere affilati e provocare ferite da taglio. Indossare guanti protettivi.

⚠ Pericolo di lesioni!

L'apparecchio potrà essere utilizzato nuovamente soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli e la porta.

Smontaggio del pannello della porta

Avvertenza: Prima di smontare il pannello, controllare bene la sua posizione per evitare di rimontarlo al contrario.

1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).
2. Smontare la protezione sulla parte superiore della porta svitando le viti a destra e sinistra (figura A).
3. Sollevare ed estrarre il pannello (figura B).

Pulizia

Per la pulizia dei pannelli della porta, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

Attenzione!

Non utilizzare né detergenti abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

Montaggio del pannello della porta

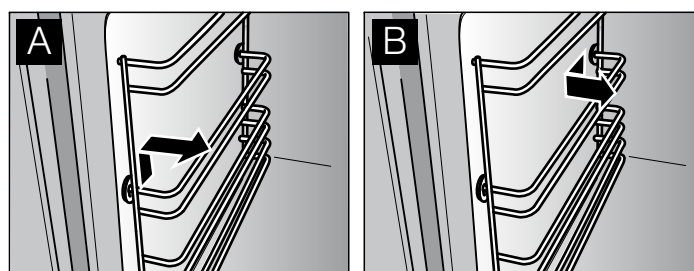
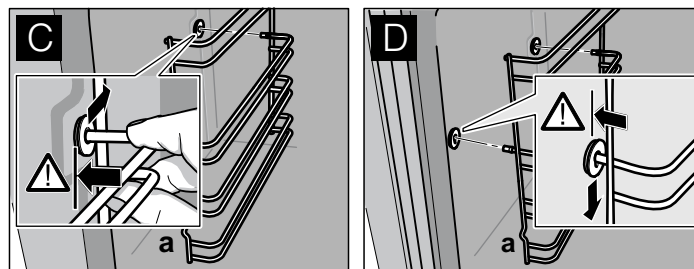
1. Spingere il pannello fino a inserirlo completamente.
2. Applicare e avvitare la protezione.
3. Rimontare la porta dell'apparecchio.

Pulizia della griglia mobile

Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile.

⚠ Pericolo di scottature causate da parti calde nel vano di cottura!

Aspettare fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.

1. Spingere la parte anteriore della griglia mobile verso l'alto e sganciarla lateralmente (figura A).
2. Spingere la parte posteriore della griglia mobile in avanti e sganciarla lateralmente (figura B).

3. Pulire la griglia mobile con il detersivo e una spugna per piatti oppure una spazzola.
4. Allineare la griglia mobile con la parte curva (a) rivolta verso il basso in modo che coincidano i livelli di inserimento.
5. Spingere la parte posteriore della griglia mobile finché non è ben inserita e spingerla all'indietro (figura C).
6. Infilare la parte anteriore della griglia mobile finché non è ben inserita e spingerla verso il basso (figura D).

Guasti e riparazioni

Non sempre è necessario chiamare il servizio assistenza tecnica. In alcuni casi è possibile porvi rimedio autonomamente. Nella seguente tabella sono riportati alcuni consigli in proposito.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi sull'elettronica dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato.
- Gli interventi sul sistema elettronico dell'apparecchio devono essere eseguiti in completa assenza di corrente. Attivare il salvavita o disattivare il fusibile dalla scatola corrispondente nella propria abitazione.

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Il funzionamento elettrico è difettoso (ad es. le spie non si illuminano più)	Il fusibile è difettoso	Verificare i fusibili ed eventualmente sostituirli
Il liquido o l'impasto fluido si accumula su un lato	Apparecchio non montato in piano	Verificare il montaggio dell'apparecchio (vedere le istruzioni di montaggio)
Sul display orologio lampeggia 0:00	L'alimentazione elettrica è stata interrotta	Impostare nuovamente l'ora (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Le funzioni elettroniche sono disturbate	Impulsi energetici (ad es. fulmine)	Impostare nuovamente la funzione corrispondente
Durante la cottura al forno o al grill si crea fumo	Il grasso presente sulla resistenza del grill brucia	Proseguire la cottura al grill oppure arrosto finché il grasso sulla resistenza del grill non si è bruciato
	La griglia o la leccarda sono inserite in modo errato	Mettere la griglia nella leccarda e inserirle insieme a un livello inferiore
Nel vano di cottura si forma una spessa condensa	È un fenomeno normale (ad es. dolci con farcitura molto umida o arrosto grande)	Durante il funzionamento, di quando in quando aprire brevemente la porta dell'apparecchio
Gli accessori smaltati hanno macchie chiare e opache	Fenomeno normale provocato dal sugo della carne o dal succo della frutta	Impossibile
Il vetro della porta è appannato	Fenomeno normale dovuto agli sbalzi di temperatura	Scaldare l'apparecchio a 100 °C e spegnerlo nuovamente dopo 5 minuti

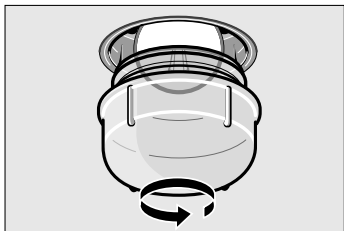
Sostituzione della lampadina del forno

Sostituire la lampadina del forno quando è guasta.

Le lampadine di ricambio sono disponibili presso il servizio clienti o il rivenditore specializzato: E14, 220 - 240 V, 40 W, termoresistenti fino a 300 °C. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine per il forno.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

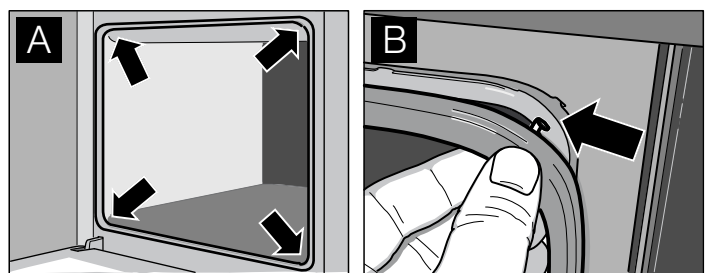
Scollegare l'apparecchio. Azionare il salvavita oppure estrarre il fusibile nella relativa scatola posta nell'appartamento

1. Stendere un canovaccio nel vano di cottura freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Girare verso sinistra la copertura in vetro ed estrarla.

3. Sostituire la lampadina del forno con una dello stesso modello.
4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Avvertenza: Utilizzare guanti in gomma se non si riesce a svitare la copertura in vetro. Oppure ordinare degli ausili per lo smontaggio presso il servizio di assistenza tecnica (cod. ord. 613634).

Sostituzione della guarnizione della porta

Se la guarnizione è difettosa deve essere sostituita. Le guarnizioni di ricambio possono essere richieste presso il servizio di assistenza clienti.

La guarnizione della porta è fissata in quattro punti (figura A). Per sostituirla rimuovere o inserire i ganci nei quattro punti indicati (figura B).

Verificare ancora la sede della guarnizione soprattutto negli angoli.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri è visibile a destra, di lato alla porta del forno. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)

Servizio di assistenza tecnica ☏

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I	800-522822 Linea verde
CH	0848 840 040

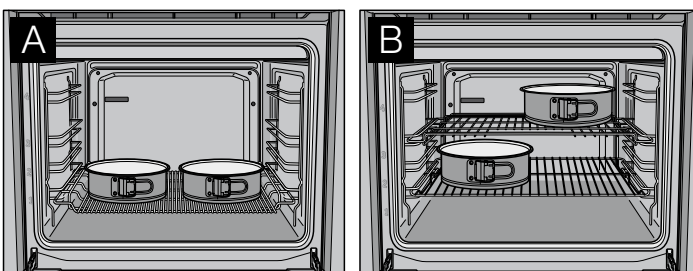
Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Pietanze sperimentate

Pietanze sperimentali conformi alla norma DIN 44547 e EN 60350. Osservare le avvertenze contenute nelle tabelle relative al preriscaldamento. I valori delle tabelle si considerano senza riscaldamento rapido.

Cottura al forno	Livello di inserimento	Modalità di funziona-mento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Biscotti	3		140 - 150*	20 - 35
	1		140 - 150*	20 - 35
	1 + 3		140 - 150*	25 - 40
	1 + 3 + 4		130 - 150*	25 - 50
Small Cakes (20 pezzi per teglia)	3		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4		150 - 160**	25 - 35
Pan di Spagna con acqua	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Dolce in teglia, lievitato	3		170 - 180	45 - 55
	1		160 - 170	50 - 60
	1 + 3		160 - 170	55 - 65
Torta di mele ricoperta (stampi in lamiera stagnata uno accanto all'altro, figura A)	1		190 - 200	70 - 80
Torta di mele ricoperta (stampi in lamiera nera disposti sfalsati, figura B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 80

* Preriscaldare il forno

** Preriscaldare per 10 minuti

Cottura al grill	**Livello di inserimento**	**Posizione della griglia**	**Modalità di funziona-mento**	**Tempera-tura in °C**	**Durata del grill in minuti**
Toast (leccarda + griglia con incavo)	4			275*	1 - 2
Bistecche di manzo, 12 pezzi (leccarda + griglia con incavo)	4			275	20 - 25**

* Preriscaldare per 10 minuti

** Girare trascorsi ⅔ del tempo